REVUE DE VITICULTURE

R.B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
22 AUG. 1938

45e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 18 AOUT — N° 2303 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, avenue de la République, PARIS - R. C. Seine 74 456

INSTALLATIONS DE CAVES

Débourbage des moûts
Réfrigération des moûts
Clarification des vins
Concentration
Vieillissement des vins
Champagnisation
Dégorgement, etc., etc...

PAR LE FROID

LES RÉFÉRENCES { les plus anciennes / les plus nombreuses / les plus remarquables

PROCÉDÉS { brevetés portés au plus haut degré de perfectionnement

PERSONNEL TECHNIQUE spécialisé.

Fourniture sur demande de :

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS GRATUITS

FILTRES-AUTO-SECHEURS

Modèle 1930 — Breveté S.G.D.G.

300 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2303 Paris, 18 Août 1938

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef :
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne : Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne : René Engel, Jacques Prieur
Bordelais : Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine : Charles Vavasseur
Anjou : Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais : de Camiran
Armagnac : Larnaude
Charentes : J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône : Baron Le Roy
Ile-de-France : René Salomon
Alsace : E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme : Dr Bonnet
Loire : J. Tachon
Algérie : H. Roseau, F. Saliba
Œnologie : E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation : Alfred Hot
Économie viticole : de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 309-05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

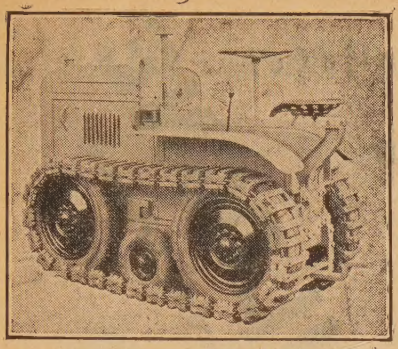
SFG

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le Vin

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION DES MOUTS || DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.r



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES

" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ

DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE

DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Pour la vente s'adresser aux

Établissements Xavier LAMBERT

28, rue des Fossés-St-Bernard, PARIS (5e)

Marque soufre X. L.

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

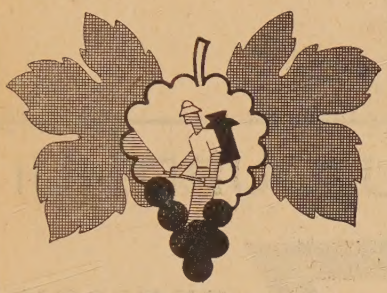
Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944



MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON

SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON

12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON

Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

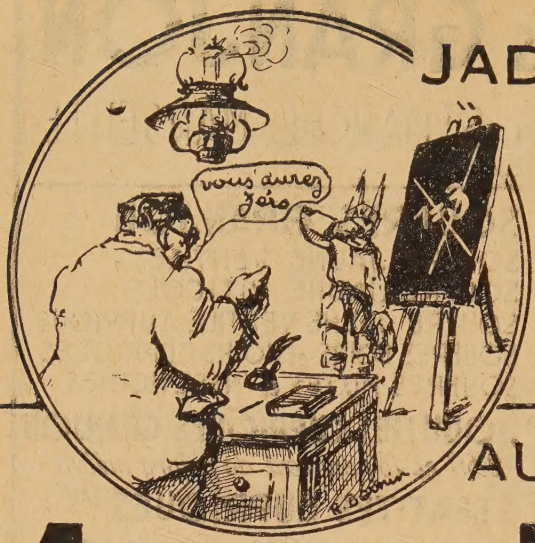
AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e



JADIS

AUJOURD'HUI

1 PRESSOIR SUPERCONTINU NECTAR = 3 PRESSOIRS HYDRAULIQUES DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

" SUPERCONTINU Nectar "

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE *R. C. Tours* : 195
852

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2303 Paris, 18 Août 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

P. Vimeux . . . . . L'Economie dirigée et la coopération agricole . . 139
P. Marsais . . . . . Les maladies dues aux Botrytis et la Viticulture. 145

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 148
Georges Bord . . . . . Région des grands vins blancs de Bordeaux . 150
René Engel. . . . . Chronique viti-vinicole bourguignonne. 150
Michel Flanzy. . . . . Chronique œnologique méridionale. 153
L'industrie des vins mousseux et le décret-loi du 14 juin 1938 (Robert Villepigue). Libération prochaine d'une première tranche de la récolte 1938 (J. Appert). — Répartition de la production viticole 1937, en France, suivant la vendange des propriétés, classées par ordre d'importance. — Fédération française des stations uvales. — Une quinzaine de la vigne et du raisin à Paris. — Association Nationale d'Expansion économique. — Assemblée générale. 158
Bibliographie : Pour la cure uvale. — La lutte contre l'Eudémis, par MM. Delassus et Laffond 164

Revue commerciale :

Cours des vins. 165
Cours des principaux produits agricoles. 166

L'ÉCONOMIE DIRIGÉE ET LA COOPÉRATION AGRICOLE

La question de l'économie dirigée préoccupe vivement tous les milieux coopératifs. Et elle a déjà donné lieu à de nombreuses études.

Déjà, lors du Congrès de la Commission internationale de l'Agriculture (devenue depuis la Confédération internationale de l'Agriculture), qui avait eu lieu en 1935, à Bruxelles, elle avait fait l'objet de communications très intéressantes.

En 1937, le Congrès de l'Alliance coopérative internationale avait, à Paris, entendu un exposé très complet visant la coopération en général, présenté par M. Vaïno-Tanner (Finlande), président de l'Alliance coopérative internationale.

Le Comité international des Relations intercoopératives, qui siège à Genève deux fois par an, a, de son côté, organisé une vaste enquête dans le monde entier sur « Les relations entre l'action coopérative et l'action publique dans le domaine de l'organisation de l'économie », enquête qui a déjà donné lieu, dans le domaine agricole, à de très intéressantes communications résumées depuis magistralement par M. Colombain, directeur du Service de la coopération au Bureau international du travail.

Aux Journées parlementaires de la Coopération (3-4 mars dernier), M. Boully, sénateur, a lui aussi indiqué de façon très claire l'action de l'économie dirigée sur l'économie coopérative.

Au Congrès des Coopératives de consommation, qui a eu lieu à Avignon, du 25 au 29 mai dernier, M. Prache, secrétaire général de la Fédération nationale des Coopératives de consommation, a présenté un rapport très circonstancié sur le « mouvement coopératif français en face des mesures d'économie dirigée ».

Nous n'examinerons pas ici cette question dans son ensemble. Elle exigerait un développement par trop grand. Nous nous limiterons à l'examen rapide des réactions possibles de l'économie dirigée sur le mouvement qui nous intéresse spécialement, « la coopération agricole ». Et nous essayerons de définir notre attitude à ce sujet.

Il est évident, en effet, que nous devons prendre position, car les conséquences d'une économie dirigée mal orientée pourraient être fatales pour nos organisations.

La coopération agricole, rappelons-le, repose sur l'action libre des coopérateurs avec une organisation par « *en bas* » : Associations locales gérées par les intéressés eux-mêmes, fédérées ensuite entre elles dans le cadre départemental ou régional, puis dans le cadre national.

La coopération agricole vise à une répartition équitable des produits, à une satisfaction normale des besoins et à une organisation logique de la production en vue de satisfaire ces besoins. Elle tend d'abord à procurer aux agriculteurs, agissant comme usagers ou comme consommateurs, ce qui leur est nécessaire pour l'exercice de leur profession. Il en est ainsi dans le domaine du crédit, dans le domaine de l'assurance mutuelle sous ses diverses formes, dans le domaine de l'achat en commun des matières, produits et instruments nécessaires aux besoins des exploitations, dans le domaine de l'emploi en commun du matériel agricole (battage, matériel électrique, labourage, etc...).

Elle vise ensuite à grouper les agriculteurs pour leur permettre d'écouler normalement leurs produits après transformation ou non de ces produits. Et dans ce but elle cherche à s'adapter au mieux aux nécessités et aux désirs de la consommation. C'est pourquoi logiquement, comme l'a fort bien exposé notre président, M. Queuille, au Congrès de Vals, elle participe activement aux recherches et aux travaux relatifs à l'amélioration de l'alimentation. Et elle cherche d'autre part à multiplier les relations avec les consommateurs organisés, avec les Coopératives de consommation.

Tel est son programme, qui a déjà donné des résultats précieux mais qui, pour donner tous ses fruits, exige encore de gros efforts. Orienté nettement vers l'avenir, il doit permettre de solutionner peu à peu la plupart des difficultés que rencontre notre agriculture. Et c'est ainsi que l'ont compris les agriculteurs dans la plupart des Nations où la coopération agricole tend à se développer de plus en plus et à prendre une place prépondérante.

En présence de l'anarchie économique actuelle, en présence du régime autarchique plus ou moins généralisé adopté par la plupart des Nations, les Pouvoirs publics se sont progressivement vus dans l'obligation d'intervenir pour mettre de l'ordre dans l'organisation actuelle et protéger l'intérêt général. Intervention de l'Etat de plus en plus grande pour essayer de régulariser la production et la répartition.

Mais ce programme n'a-t-il donc pas des points communs quant au but poursuivi avec la coopération ? Evidemment l'économie dirigée projette surtout des réalisations immédiates et la coopération des réalisations d'avenir. La coopération se propose d'établir une organisation rationnelle qui se réalisera peu à peu et demande des délais assez longs, parce qu'elle repose sur l'effort et l'initiative de tous.

La question grave qui se pose est donc la suivante : l'économie dirigée va-t-elle se substituer à la coopération ? La mainmise étatiste va-t-elle aboutir à sa destruction, ou tout au moins à l'arrêt de son développement ? Ou, au contraire, trouvant dans la coopération un auxiliaire précieux, un moyen excellent de réorganisation, va-t-elle s'appuyer résolument sur elle et favoriser nettement son extension et sa généralisation ?

Au Congrès de Bruxelles de 1935, auquel j'ai précédemment fait allusion, les rapports relatifs à la tâche de la coopération agricole sous le régime de l'économie dirigée, avaient été confiés, d'une part, à un représentant des plus distingués de l'agriculture tchécoslovaque, le Dr Feierabend, président de la Société tchécoslovaque du blé, et, d'autre part, à un délégué de l'organisation agricole allemande, le Dr Hermann. Vous comprendrez aisément que leur exposé n'a point été inspiré du même esprit.

Le représentant allemand a fait l'apologie d'un système dirigé par l'autorité administrative, où la coopération agricole, telle que nous la concevons, n'a qu'un rôle de second plan ou même nul.

Le représentant de la Tchécoslovaquie, au contraire, a développé résolument une thèse différente, sinon opposée. Pour lui l'économie dirigée doit s'appuyer sur la coopération ; elle ne doit donc pas arrêter la coopération « dans son évolution ». Et mieux, il réclame « une position privilégiée pour la coopération agricole ».

Ai-je besoin de vous dire que c'est cette thèse qui est la nôtre ? Et cela précise tout de suite notre attitude.

Le mouvement coopératif, affirmons-le, ne devrait donc pas être enrayé, son développement actuellement en pleine activité ne devrait rencontrer aucune entrave. Je dirai même plus, il faudrait que ce développement nécessaire rencontre toujours la bienveillance et l'encouragement auxquels il a droit.

Faudrait-il en conclure que toute intervention des Pouvoirs publics à son sujet serait à condamner et qu'il faudrait en venir au seul régime du laisser-faire en honneur chez les économistes du passé ? Un tel souhait serait absurde. Il serait d'ailleurs irréalisable.

L'intervention des Pouvoirs publics est d'ailleurs ancienne déjà dans le domaine agricole. Faut-il rappeler, en particulier, les mesures douanières, les mesures de contingentement diverses imposées par les événements et par la politique autarchique des autres Nations ?

Certaines interventions nous ont d'ailleurs été très favorables. Celles relatives à l'organisation du Crédit agricole notamment, celles concernant la Mutualité agricole qui est en somme une coopération d'assurances, celles concernant le statut de la coopération.

L'intervention de l'Etat s'expliquant par la nécessité de protéger l'esprit coopératif et d'en empêcher la déviation, est des plus légitimes.

Favoriser le développement de la coopération agricole sous ses formes multiples, lui donner un statut approprié, procurer aux organismes coopératifs les ressources qui leur sont indispensables, contrôler l'application des lois qui les concernent, intervenir pour les protéger contre les menaces extérieures qui peuvent entraver leur action, tel est le rôle normal de l'Etat, rôle de tuteur et

de contrôleur. C'est là, évidemment, l'économie dirigée telle que nous la concevons. Et c'est ainsi d'ailleurs qu'elle a été comprise jusqu'alors dans son ensemble.

En somme, ce que nous devons souhaiter, c'est qu'elle reste inspirée du même esprit et que l'organisation coopérative puisse rester l'organisation libre, gérée par les agriculteurs eux-mêmes, contrôlée et encouragée par un Etat bienveillant.

Dans certaines Nations voisines, la coopération agricole, il faut le reconnaître, a subi de terribles assauts. Dans les pays à régime totalitaire, l'Etat l'a plus ou moins fait disparaître en substituant l'organisation par « en haut », un corporatisme plus ou moins inspiré du passé, à la libre gestion par les individus. La coopération, telle que nous la concevons, ne peut, évidemment, avoir rien de commun avec de tels systèmes.

Il en serait d'ailleurs de même de tous les régimes où l'on concevrait la substitution, à la gestion libre par les intéressés, à l'autonomie, de la direction par des représentants des Pouvoirs publics, la mainmise complète de l'Etat sur l'organisation coopérative. Cette organisation coopérative serait ainsi remplacée par un système rétrograde d'où le progrès et l'émancipation de l'agriculture seraient complètement bannis.

Dans notre pays de liberté, nous ne devrions pas avoir de craintes de ce genre. Pourtant, nous devons avouer que certaines tentatives, voire même certaines réalisations, nous ont déjà causé quelques inquiétudes.

Contre l'organisation du Crédit agricole qui nous a jusqu'alors donné complète satisfaction, des menaces diverses se sont déjà esquissées qui tendaient à la restriction de son autonomie. Il y a lieu de rappeler les conclusions de la Commission dite « des Offices », qui ont amené une vigoureuse et magistrale réplique de la part de M. le Ministre Palmade dans les beaux rapports qui ont obtenu un si gros succès à nos Congrès antérieurs. Mon excellent ami Montet, de son côté, s'est fait, jeudi dernier, l'interprète des craintes manifestées par les dirigeants de nos Caisses de Crédit agricole à l'occasion des critiques portées récemment devant le Conseil national économique.

Du côté de la Mutualité agricole, diverses tentatives du même genre se sont également produites en vue de restreindre la portée de la loi Viger, de la loi du 4 juillet 1900, de réduire l'activité de nos Mutuelles agricoles et de leurs Caisses de réassurance. Le récent procès d'Arras en est la plus belle preuve. Le rapport antérieur très complet de M. Bost a fort bien exposé cette importante question. Nous ne sommes d'ailleurs par certains que l'offensive menée de ce côté ne se renouvellera pas à nouveau sous une autre forme.

En ce qui concerne la coopération proprement dite, les difficultés ont été grandes à certaines époques. Difficultés et menaces d'ordre fiscal surtout, qui sont aujourd'hui en partie aplanies.

Les lois relatives au régime du blé se sont succédé depuis 1919, qui, nous devons le dire, ont été favorables à la coopération. La dernière, la loi du 15 août 1936, sur l'Office du Blé, repose dans son ensemble sur les Coopératives de stockage qui ont d'ailleurs pris un très grand développement. Je ne m'étendrai pas sur cette question, qui a été examinée précédemment dans nos Congrès et qui fait l'objet d'un examen constant de la part de notre Fédération notionale des Coopératives de stockage.

Mais la situation est différente du côté de la meunerie. En présence de la capacité d'écrasement excessive des moulins, les Pouvoirs publics ont pensé qu'il était nécessaire de faire intervenir une réglementation de cette profession.

Et un décret-loi en date du 30 octobre 1935 (reproduit dans le décret de codification du 24 avril 1936) interdit, à dater du 1er novembre 1935, la création de nouveaux moulins, la réouverture des moulins fermés avant le 1er janvier 1930 et l'extension de la capacité d'écrasement des moulins en activité.

La quantité de blé indigène que chaque moulin est autorisé à broyer annuellement est fixée par un Comité professionnel où les coopérateurs agricoles sont d'ailleurs en minorité.

On devine les conséquences d'un pareil texte, c'est l'impossibilité de créer désormais des moulins coopératifs, c'est l'impossibilité d'accroître la puissance de ceux qui existent déjà. Et c'est évidemment très grave, car c'est l'impossibilité de compléter le cycle rêvé par certains, du blé jusqu'au pain. Plus de possibilité d'avoir la meunerie coopérative à côté de la Coopérative de stockage, pour fournir ensuite la farine obtenue à des boulangeries coopératives et donner ainsi toutes satisfactions aux producteurs et aux consommateurs à la fois.

C'est, en somme, un monopole qui est ainsi créé en faveur des moulins existants, en faveur d'organisations qui ne sont d'ailleurs pas toutes munies d'un outillage, ni d'une organisation modernes.

Que dans le sein de la profession meunière, on introduise une réglementation pour faire cesser certains abus, pour y faire passer l'ordre nécessaire, rien à dire.

Mais il semble que les agriculteurs et les consommateurs eux-mêmes devraient être placés en dehors de cette réglementation. Les agriculteurs, en particulier, devraient pouvoir, sans restriction, s'organiser pour faire écraser le blé de leur récolte. Il ne devrait pas y avoir de restriction quant à la création de moulins coopératifs, à la condition toutefois qu'ils justifient pouvoir fonctionner en n'écrasant que la récolte de leurs adhérents ; de même, il ne devrait pas leur être interdit d'accroître leur activité lorsqu'ils justifieraient de l'augmentation des apports de ces adhérents. En un mot la réglementation des moulins, prévue par le décret-loi du 30 octobre 1935, ne devrait pas s'appliquer aux moulins coopératifs justifiant d'un fonctionnement normal répondant aux besoins des agriculteurs associés. Il devrait, d'ailleurs, en être de même pour les organisations coopératives similaires créées par les consommateurs, ou qui pourraient être fondées en commun par les producteurs et les consommateurs par application de la loi Chanal.

Et dans le cas même où l'on voudrait maintenir une réglementation pour les coopérateurs, on pourrait utilement adopter la solution préconisée récemment par mon excellent collaborateur, M. Moreau, à la Commission de la Coopération, qui siège à la présidence du Conseil, créer, en dehors du Comité professionnel de la meunerie, un ou deux Comités de la meunerie coopérative où siégeraient, à côté des représentants de moulins coopératifs, des représentants de l'Office du Blé. Et il appartiendrait à ce ou ces Comités de donner l'autorisation sollicitée de créer de nouveaux moulins coopératifs ou d'augmenter leur capacité d'écrasement, d'après les justifications fournies concernant les engagements ou les possibilités de leurs adhérents. Il y a là, à notre avis, une

solution transactionnelle qui donnerait satisfaction aux intéressés actuellement très inquiets quant à l'avenir de leurs organisations.

La question se pose d'ailleurs d'une façon semblable pour les distilleries coopératives et pour les sucreries. Le décret du 8 août 1935 interdit, en effet la création de nouvelles usines sans une autorisation préalable administrative

Il en est de même également pour les sécheries de chicorée par application de la loi du 24 mars 1936 et des textes subséquents.

Il y a donc là une série de mesures qui ont été prises déjà, qui menacent directement le développement de la coopération agricole. Et il paraît nécessaire d'attirer l'attention des Pouvoirs publics sur le danger qu'elles présentent et sur la nécessité de réformer les textes déjà pris et de ne pas étendre semblable politique à d'autres activités coopératives.

Il est, d'ailleurs, une nation où cette question a été tranchée d'une façon libérale. Et il serait souhaitable que cet exemple puisse être suivi par notre pays : ce sont les Etats-Unis. Ainsi qu'il résulte, en effet, des renseignements fournis par le Comité international des Relations intercoopératives, les mesures de contingentement de la production, prévues pour diverses industries, aux Etats-Unis, ne s'appliquent pas à la coopération. Elle est mise nettement hors l'application de ces mesures de restriction. Et rien, en conséquence, ne vient gêner ni son développement, ni son fonctionnement normal.

C'est sur le souhait qu'un régime analogue soit délibérément adopté dans notre pays que je voudrais terminer.

De la coopération, sous toutes ses formes, dépend, je le répète, l'avenir de notre agriculture. Il importe donc que les Pouvoirs publics évitent soigneusement par des mesures inopportunes, d'entraver son développement ou de nuire à son avenir.

La Coopération peut être le meilleur auxiliaire d'une économie dirigée bien orientée. Il nous importe de le proclamer bien haut, en vue de permettre à l'agriculture de continuer à se mieux organiser et dans son propre intérêt et dans celui de la nation tout entière.

Je me permets donc de soumettre à votre approbation la motion et les vœux ci-après :

I

Le Congrès :

Considérant que le Crédit, la Coopération et la Mutualité agricoles, institutions orientées vers une organisation rationnelle de la production et de la répartition, réalisent essentiellement un régime basé sur l'effort de chacun et la gestion par les intéressés eux-mêmes ;

Que ces institutions sont devenues une nécessité pour la prospérité de l'agriculture et par conséquent de la nation tout entière,

Estime :

Que toutes les mesures d'économie dirigée prévues par les Pouvoirs publics doivent toujours tenir compte de cette nécessité ;

Qu'en conséquence, l'intervention de l'Etat, justifiée dans son rôle de tuteur et de contrôleur, ne doit pas modifier l'esprit de ces organisations, ni diminuer leur autonomie ou restreindre leur action ;

Que l'économie dirigée doit, au contraire, être basée sur le concours de ces institutions et qu'elle doit favoriser au maximum leur développement.

II

Le Congrès,

Constatant qu'en vertu de textes antérieurs, les sécheries coopératives de chicorée, les distilleries et sucreries coopératives sont actuellement entravées dans leur développement.

Emet le vœu :

Que les textes susvisés soient révisés en vue de conserver à ces institutions le droit à un développement normal.

III

Le Congrès,

Constatant que spécialement pour les meuneries coopératives qui pourraient, dans l'état actuel, rendre de grands services, la création de nouveaux établissements et l'extension de l'activité de ceux déjà existants sont interdits par le décret-loi du 30 octobre 1935 ;

Que de telles dispositions ne devraient pas s'appliquer, en particulier, aux meuneries coopératives agricoles, qui se bornent à écraser le grain de leurs adhérents.

Emet le vœu :

Que ces dispositions soient abrogées en ce qui concerne les meuneries coopératives ;

Ou tout au moins :

Qu'un régime spécial soit institué en leur faveur qui prévoirait un Comité spécial de la meunerie coopérative chargé de surveiller et contrôler son développement et d'assurer son extension normale (1).

P. VIMEUX.

LES MALADIES DUES AUX BOTRYTIS ET LA VITICULTURE

La viticulture doit lutter contre de trop nombreux parasites végétaux ou animaux qui semblent être *spécifiquement* adaptés à la plante qui nous intéresse.

Le *Mildiou*, l'*Oïdium*, le *Black-rot*, parmi les premiers, le *Phylloxera*, parmi les seconds sont des exemples qui suffisent à montrer la gravité du problème posé par la défense du vignoble contre des parasites absolus, qui préfèrent nos vignes cultivées.

A côté de ces ennemis-nés de la viticulture, bien d'autres s'attaquent occasionnellement à la vigne, et la liste des adversaires s'augmente même de saprophytes devenant, lorsque les circonstances leur sont très favorables, ou, peut-être aussi, lorsque ces circonstances sont particulièrement défavorables

(1) Vœu adopté par le XXVIe Congrès national de la Mutualité et de la Coopération agricoles. Brive, 16-19 juin 1938.

à la plante vigne, des parasites qu'il faut, eux aussi, combattre. La limite entre le saprophytisme et le parasitisme ne peut être nettement tracée, comme on le verra par l'exposé qui suit.

***

Les *Botrytis*, bien connus en viticulture, lorsqu'ils déterminent la pourriture *noble*, ou la pourriture *grise* des grappes, peuvent, suivant les variations des conditions d'ambiance, de milieu, aider le viticulteur dans sa tâche (obtention de grands vins liquoreux), le gêner (pourriture des grappes avant la parfaite maturité) et même devenir, comme cela semble être le cas en bien des régions cette année, un ennemi redoutable des pépinières et des jeunes plantations, peut-être aussi une des causes de ces dépérissements de plus en plus répandus, constatés en tous lieux parmi les vignes greffées.

Pierre Viala a été un des premiers à signaler le rôle néfaste joué, pendant la stratification des greffes et pendant leur développement en pépinières, par le même champignon qui cause la pourriture prématurée des raisins, le *Botrytis cinerea*. Le champignon qui prend des formes très différentes les unes des autres suivant les conditions de nutrition et de vie où il se trouve placé, peut s'organiser en *sclérotes*, masses mycéliennes noires, protégées par des cellules serrées, constituant des téguments isolants ; ces sclérotes, qui peuvent contenir les organes parfaits de reproduction du champignon, les périthéces du *Sclerotinia Fuckeliana*, donnent naissance, si l'ambiance devient favorable, à un mycélium très abondant et se revêtant d'un feutrage, d'une sorte de gazon, qui vit aux dépens des organes de la vigne.

De Bary, Sorauer, Frank, Cuboni, Ravaz et bien d'autres savants ont étudié les mœurs de cette forme conidienne, du Botrytis, qui exerce ses ravages dans les cultures maraîchères horticoles, ou arbustives. Sur les oignons comestibles, l'ail, les oignons et les bulbes des jacinthes, sur les tulipes, sur les pivoines, les bégonias, les balsamines, les asters, les rosiers, le tabac, la pomme de terre, le trèfle, le colza, le houblon, les plantes racines stockées en cave (betteraves, navets, carottes, etc...), les Botrytis exercent des ravages parfois désastreux.

Le mode d'action est voisin de celui que Pierre Viala a bien observé pour le *Stereum necator*, champignon de l'Esca ou Apoplexie parasitaire, et pour le *Pumilus medullae*, champignon de la maladie de la moelle des vignes. Si le cryptogame est incapable de vivre au détriment du protoplasme des cellules vivantes, il est capable de tuer à distance, par sécrétion de diastases qui sont de véritables poisons pour les cellules de la plante-hôte et de sécréter d'autres enzymes ou ferments solubles qui dissolvent ou digèrent la cellulose des membranes et même les tissus différenciés, lignifiés ou subérifiés.

C'est ainsi que l'on observe la destruction complète des jeunes pousses des plants en pépinières, des tissus de cicatrisation et de soudure des greffes, le flétrissement et la résolution en poussière d'organes herbacés ou même aoûtés des vignes, par exemple.

La maladie de la *Toile*, justement redoutée par les pépiniéristes et par les viticulteurs, qui forcent les jeunes plants ou les jeunes greffes stratifiés dans un mélange de sciure, de charbon, de tourbe ou de mousse bien divisée, est une des formes de ces maladies à Botrytis.

Les conditions favorables au développement de cette invasion sont bien connues.

D'abord, présence du saprophyte, devenant facilement parasite ; c'est sous forme de sclérotes noirs, mycelium enkysté du champignon, logé soit dans le mélange de stratification, soit dans le sol de la pépinière, soit sur les bois envahis à l'automne, à l'insu du viticulteur, par la pourriture grise, que le champignon est mis en contact avec les plants, avec les jeunes bourgeons du greffon, avec le callus de soudure de la greffe, avec les plaies de taille des boutures, des greffons, du porte-greffe.

Ensuite, atmosphère confinée, milieu mal aéré et mal éclairé, empêchant la subérisation ou la cutinisation des assises extérieures des tissus de cicatrisation ou de soudure ; atmosphère humide et par conséquent plutôt froide.

***

Nous pensons que des cas, récemment observés, de déchets importants dans des pépinières et dans de jeunes plantations, alors qu'il s'agissait de greffes ayant toutes les apparences d'une bonne soudure en caisses, sont dus à l'action du Botrytis. Nous avons retrouvé, non seulement à la surface de ces plants, mais en profondeur, dans le liber, le bois, et la moelle, le mycélium du champignon.

Les tissus de soudure, le callus, bien apparent au moment de la mise en pépinière, a été le premier détruit ; les greffes se sont décollées ; les « pousses » du greffon, d'abord normales et verdoyantes, se sont subitement flétries, ont séché et se sont réduites en poussière.

***

Pour les greffes ainsi détruites, il n'y a plus de remède. Plus tôt, on aurait pu, comme il a été fait dans certains cas, débutter les jeunes plants et désinfecter par pulvérisation aux bouillies cupriques, poudrage à la chaux, insolation et aération, puis rebuttage avec du sable sain.

Il semble vrai que les conditions anormales du printemps et du début de l'été 1938 en bien des régions aient été la cause *favorisante* de ces accidents. Mais la cause *primaire*, c'est l'infection du mélange de stratification, soit par les greffons, soit par les porte-greffes non débarrassés des sclérotes du Botrytis, ou la non-régénération de ce milieu, qui devrait être inerte, par chauffage stérilisant, soit, enfin, par le sol de pépinière, lui-même mal assaini, contaminé par les débris végétaux laissés par les cultures précédentes, sur lesquels le Botrytis s'installe solidement. La désinfection de ces sols à pépinières, au sulfure de carbone ou au paradichlorobenzène, ou à la chloropicrine, et, encore mieux, l'assolement de ces terrains, avec un long espace de temps entre deux cultures intensives de jeunes plants, devrait être la règle scrupuleusement observée.

La désinfection des plants qui ont apparemment échappé à l'action du Botrytis serait en mesure sage. Le trempage pendant une demi-heure des racines dans une solution à 5 p. 1.000 de sulfocarbonate de potassium suivi d'un rinçage à l'eau pure, le trempage pendant cinq minutes dans l'eau chaude à 53° C., le traitement proposé par G. de Istvanffy, avec une solution à 1,5 p. 100 de bisul-

fite de calcium, enfin les applications plus modernes des solutions de sulfate d'ortho-oxyquinoléine, dont la *Revue* a entretenu ses lecteurs, devraient être essayés, pour éviter d'installer dans les jeunes plantations un ennemi nouveau, dont notre vignoble n'a nul besoin.

P. MARSAIS.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
Georges BORD : Région des grands vins blancs de Bordeaux
René ENGEL : Chronique viti-vinicole bourguignonne
Michel FLANZY : Chronique œnologique méridionale
L'industrie des vins mousseux et le décret-loi du 14 juin 1938 (Robert VILLEPIGUE)
Libération prochaine d'une première tranche de la récolte 1938 (J. APPERT)
Répartition de la production viticole 1937, en France, suivant la vendange des propriétés, classées par ordre d'importance
Fédération française des stations uvales
Une quinzaine de la vigne et du raisin à Paris
Bibliographie : Pour la cause uvale. — La lutte contre l'Eudemis

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 11 août 1938.

Les pluies orageuses qui sont tombées un peu partout dans la région méridionale constituent le fait nouveau intéressant de la huitaine qui se termine.

Nous l'avions laissé prévoir à nos lecteurs, l'expérience de nombreuses années montrant que la première quinzaine d'août se passe rarement sans orages.

On doit remarquer que ces pluies ont été très irrégulièrement réparties. Abondantes et même excessives par endroits, elles ont été insuffisantes en d'autres, mais dans l'ensemble le vignoble se ressentira favorablement de cet arrosage, qui pourrait d'ailleurs être renouvelé avec profit, car la sécheresse est telle, dans certains coteaux, que la maturation du raisin s'en trouvait compromise et que des prières publiques ont été dites, à Narbonne notamment, pour obtenir le retour de la pluie.

Certaines régions comme le Carcassonnais, une partie des Corbières, la Salanque, une partie de l'Hérault, ont été assez copieusement arrosées. Malheureusement, des orages de grêle et des trombes d'eau ont causé localement de sérieux dégâts, notamment près de Barbaira, où la voie ferrée Carcassonne-Narbonne a été gravement endommagée, dans la région de Limoux, en Cerdagne, à Canet, à Faugères, etc...

Ces pluies, mis à part les dommages qu'elles ont causés par places, ont eu l'avantage de provoquer une baisse marquée de la température, laquelle n'était pas sans inconvénient à cause de l'évaporation excessive qu'elle provoquait. Nous avons vu, dans plusieurs vignobles des Corbières et de la Clape notamment, des vignes grillées et d'autres très sérieusement atteintes par la sécheresse d'un sol non arrosable.

La véraison s'est poursuivie très irrégulièrement depuis huit jours. Nous avons pu constater, à côté de raisins déjà noirs et sucrés, des grappes entièrement vertes et dont les grains grossissent péniblement. La petite provision d'humidité qui a été déversée sur le vignoble favorisera certainement l'évolution de la végétation dans une mesure appréciable, mais beaucoup de plantations ont encore un grand besoin d'eau.

D'après la présentation actuelle, on peut envisager le début des vendanges, dans nos plaines, entre le 5 et le 10 septembre, et entre le 10 et le 15 dans les Corbières, la région de Carcassonne accusant, comme chaque année, un retard de huit à dix jours sur le Narbonnais.

Que donneront ces vendanges ? On n'en sait encore rien exactement, les rendements à la cuve pouvant varier dans d'énormes proportions selon le temps qu'il fera avant la cueillette. A remarquer qu'on se rend compte un peu partout de la difficulté d'une évaluation en ce moment, car on se montre généralement très réservé sur le chapitre des pronostics.

Même circonspection en ce qui concerne l'avenir des prix. On hésite, on ne sait pas trop comment se fera la soudure entre les prix actuels et ceux qui ont été prévus pour l'application de l'échelonnement et qui ne présentent d'ailleurs aucun caractère obligatoire.

La situation actuelle du marché ne permet guère d'ailleurs de tirer beaucoup de conclusions. Si la tendance générale est très soutenue, le volume des affaires est très réduit.

Toutes nos places méridionales offrent le spectacle d'une activité très diminuée, assez habituelle en période de vacances, mais accentuée, semble-t-il, par l'absence quasi totale des acheteurs et des vendeurs.

Ce calme ne semble pas avoir d'influence déprimante vis-à-vis de la tendance des cours qui demeure toujours fermement orientée. Quelques demandes d'échantillons sont venues, en effet, renforcer l'action exercée sur les cours par la grande résistance des vendeurs, et surtout des caves coopératives qui ont encore du vin à vendre, et il n'y en a pas un bien grand nombre. Ces demandes ont paru s'intéresser surtout aux vins de belle facture, titrant de 10 à 12°, dont les prix, très fermes, se tiennent entre 170 et 180 francs l'hecto en moyenne, avec quelques francs de prime pour les meilleures qualités.

La tendance est également soutenue pour les affaires sur souches, bien que le volume en soit demeuré très restreint ; on a payé depuis 15 fr. 25 jusqu'à 16 francs le degré.

Certains envisagent la possibilité d'une petite reprise des transactions entre le 15 août et les vendanges, espérant que le commerce, qui achète toujours très peu, éprouvera d'ici là le besoin de quelques réassortiments. Cette éventualité pourrait se réaliser si le commerce perdait l'espoir de trouver les vins nouveaux à meilleur marché que les vieux. Or, pour l'instant, il semble croire le contraire, alors que les vignerons comptent bien que la prochaine campagne s'ouvrira au taux actuel de 1937.

Nous serons fixés sur ce point avant longtemps.

R. C.

Région des grands vins blancs de Bordeaux

Gravement atteint, dans la basse plaine de la Garonne et dans la région des Graves, par les gelées du mois d'avril, le vignoble des premières Côtes a été également maltraité, à certaines expositions, dans la nuit du 1er au 2 mai.

La grande majorité des vignes en coteau, où la sortie des « mannes » a été régulière, a profité des quelques pluies qui ont marqué, chez nous, le mois de mai et la floraison a commencé vers le 10 juin dans d'excellentes conditions. Les ceps qui avaient souffert de l'arrêt de sève ont repoussé vigoureusement ; la fructification eût été satisfaisante si la coulure et le millerandage n'avaient emporté une partie de cette deuxième génération de raisins.

De toute façon, la récolte sera jalouse et les vendanges dureront plus longtemps que d'habitude ; car la véraison a commencé sur les parties indemnes, tandis que les pieds gelés et ayant fructifié en retard achèvent de fleurir.

Grâce à la sécheresse de la fin de l'hiver et du printemps, les cryptogames ont été peu nuisibles. On a sulfaté en mai et juin, comme de coutume ; mais on aurait pu s'en passer. Les parcelles abandonnées — il y en a malheureusement — n'ont pas de mildiou ni de black-rot. Seul l'oïdium a fait quelques tentatives, facilement réprimées par trois ou quatre soufrages. Les insectes ont été jusqu'ici peu méchants. Bref, à ce jour, la santé du vignoble est parfaite. A peine quelques grains grillés par le soleil, la semaine dernière, la température ayant atteint 35° à l'ombre.

Malgré les efforts entrepris pour la revalorisation des vins fins, les vins à appellations contrôlées sont toujours dans le marasme. Les producteurs, victimes de la dévaluation monétaire et de la hausse de la main-d'œuvre ainsi que des marchandises indispensables à la culture, résistent à la pression des acheteurs, peu encouragés, de leur côté, par la pénurie des ventes à la consommation. L'année 1937 a été pourtant très réussie.

Georges Bord.

Chronique viti-vinicole bourguignonne

La fin des gros travaux approche et, bientôt, le vigneron, poussant enfin un soupir de soulagement, n'aura qu'à attendre la vendange, ne redoutant plus que les ennemis de la dernière heure de son raisin : la grêle et la pourriture.

L'année culturale, qui prend fin, se caractérise par une absence à peu près complète de maladies cryptogamiques. Le mildiou est inexistant dans les coteaux malgré quelques pluies et quelques rosées abondantes qui en faisaient craindre l'apparition ; seules, quelques taches sur les rejets des vignes de plaine ont été constatées. Quant à l'oïdium, on signalait quelques grains atteints dans les endroits habituellement sujets à cette maladie. Les soufrages, que le temps chaud rendait extrêmement efficaces, l'enrayèrent facilement.

A part les dégâts causés par la gelée et sur lesquels nous n'avons pas à revenir, une autre cause réelle de déficit dans la récolte pendante fut la coulure. Grande a été, en effet, la surprise du vigneron constatant, une fois la fleur

passée, que le tiers de ses grappes avait disparu comme par enchantement et que, de plus, le reste présentait beaucoup de grains millerands.

Tout s'était, en effet, ligué au moment de la fleur pour aboutir à ce résultat :

D'abord, beaucoup de raisins, rescapés des froids du début de mai, étaient restés fragiles et la période fraîche et pluvieuse que nous subîmes en cours de floraison devait amener définitivement leur perte.

Dans les vignes gelées se trouvaient des raisins de tous les âges, la vigne, très à fruits cette année, ayant donné, même dans les pinots, quelques grappes tardives sur les bourgeons adventifs. Beaucoup de ces fleurs n'ont pu être fécondées : température trop basse inférieure à 15° et le pollen ayant été, d'autre part, lavé par les pluies froides.

La fécondation ayant totalement échoué, les jeunes grappes, sans but aucun désormais, étaient, par la suite, retrouvées mortes « en tabac ». Dégâts insignes que de nombreux vignerons, non avertis de la chose, attribuaient « aux vers ». En général, les vers ont fait peu de dégâts en première génération, c'est la coulure surtout qui a perdu le plus de grains.

En 1926 et en 1933, semblable fait avait déjà été constaté et nous savons que des viticulteurs profitèrent de ces années coulardes pour marquer dans leurs meilleures vignes les ceps les moins atteints en vue d'y prendre des greffons et de propager ainsi des sujets plus résistants à cet accident météorique.

L'année présente était une épreuve pour les jeunes plantations issues de ces greffages et qui sont actuellement en plein rapport. La coulure y a fait des dégâts aussi importants qu'ailleurs. La sélection en question paraîtrait donc se rapprocher un peu de celle qu'on pourrait tenter après..... une grêle en repérant les ceps indemnes, sous prétexte qu'ils résistent mieux que les autres aux grêlons.

Une autre question a été assez agitée parmi les vignerons :

Au moment de la fleur et surtout dans les vignes gelées, où ne restaient par cep que trois ou quatre pousses, l'afflux de sève avait provoqué une végétation luxuriante. Les vignes étaient bientôt à rogner.

En vue d'éviter la coulure, était-il indiqué de rogner sans tarder ou d'attendre que la fleur soit passée ?

Beaucoup ont cru bien faire en attendant que les grains soient formés, d'autres, parmi lesquels nous sommes, estimaient que le rognage ne pouvait qu'être favorable en permettant une nouaison plus rapide du jeune grain. Il y a un avantage certain à ce que l'afflux de sève qui se précipite dans les parties supérieures des pousses soit freiné au profit des grappes où s'accomplit l'importante fonction de la fécondation, acte dont les répercussions doivent être profondes dans l'intimité du cep et qui doit réclamer pour la fleur, en particulier, une activité vitale accrue.

Nous pensons donc qu'un pincement-rognage ne peut être que favorable et nous sommes d'accord, en cela, avec beaucoup de praticiens émérites qui ont observé la chose de près et qui pincent ou rognent sans s'occuper de l'état de la fleur.

A l'heure où nous écrivons ces lignes, les traitements contre la deuxième génération de cochylis et d'eudémis se terminent. La cochylis, toujours en décroissance dans la côte, fait place de plus en plus à l'eudémis.

Dans le finage que nous avons personnellement observé, les vols de la première ont été très courts et sont passés presque inaperçus (maximum 20 juillet). Pour l'eudémis assez grosse difficulté pour saisir le maximum de vols, les pluies orageuses et les rosées consécutives ayant ôté à la courbe des prises la belle régularité qu'on observait l'an dernier par exemple. Notons qu'alors, en 1937, le maximum de vols se situait le 12 juillet ; cette année c'est au 29 que nous le constations.

On conçoit ainsi qu'il n'y ait pas possibilité de faire ces traitements à date fixe ainsi que certains sont tentés de le croire. 1937 et 1938 illustrent assez bien l'intérêt considérable qu'il y a à suivre de près l'évolution de ces parasites. Les traitements sont coûteux et il importe de les placer à point.

Contre la seconde génération le nicotinage jouit toujours d'une grande faveur auprès des viticulteurs qui en ont observé les bons effets indiscutables. Personnellement, nous avons fait d'assez importants essais avec de multiples poudres à base de roténone et de pyrèthre toutes d'un emploi facile. Nous nous promettons de revenir sur cette question lorsque nous aurons été en mesure de vérifier, à la vendange, les résultats obtenus.

Les perspectives de récolte sont très moyennes : très belles grappes dans les jeunes vignes où la coulure a été nulle ; la fleur, en avance, était juste passée à l'arrivée des jours néfastes. Dans les vieilles vignes, coulure et grains millerands, perte estimée à 25 ou 30 p. 100.

Dans les vignes gelées, raisins de tous âges, souvent en peu brillant état. Estimation difficile.

En général, le raisin est « clair de grumes » avantage certain en vue de la qualité (grains plus aérés, moins de pourriture).

Avec le millerand, nous aurons de « l'écorce », donc vin bien charpenté en perspective.

On peut estimer que si l'année continue à se bien conduire, nous sommes à la veille de faire du vin de qualité. Nous en avons besoin ; il nous aurait même fallu qualité et quantité à la fois et un second 1934 eut été le bienvenu pour tous, vignerons, négociants et consommateurs.

Affaires très calmes à la propriété, le commerce attend d'être à même de se faire une opinion sur la prochaine récolte.

A part l'exportation que devrait encore beaucoup plus stimuler un avilissement du franc, lamentablement avantageux pour l'étranger, les ventes sont, en général, en singulière régression. Le marché national donne mal, le pouvoir d'achat de nos concitoyens s'amenuisant pitoyablement à chaque tour de vis de notre insatiable pressoir fiscal. Il est sollicité d'ailleurs par mille autres « placements » très tentants : l'auto, la plage, les sports d'hiver qui font délaisser la bonne bouteille qu'on buvait chez soi entre amis. Maintenant on passe ses loisirs sur la route et si, à l'étape, on éprouve le besoin salutaire de boire un vieux flacon, pour que la joie soit complète, le simple coup d'œil préalable qu'un Français moyen donne à la carte des vins de « l'Hostellerie » ou du « Relais Fleuri » où les hasards de la route l'auront amené, lui rappelle tout de suite sa tare de dévalorisé, qui le suit comme son ombre.

Dignement, il se dit que l'heure n'est pas aux folies et, prenant prétexte que son foie déficient a besoin de ménagements, il s'abstient. Son calcul intérieur

a été très simple : pour le prix d'une bouteille de vin, à la qualité souvent, hélas, problématique, il pourra acheter deux ou trois bidons d'essence dont la « consommation » en famille donnera un plaisir plus apprécié de toute la maisonnée.

Et voilà une des causes de la désafectation de la classe moyenne pour nos vins jadis si prisés d'elle.

C'est là une question très complexe, le vin ne peut être vendu bon marché étant lui-même produit au tarif fort, mais l'élévation de son taux est limitée par les possibilités de dépense d'une classe dont le pouvoir d'achat n'a pas été particulièrement « soigné ». Ne nous étonnons donc pas si la juste ravalorisation de nos grands vins risque encore d'être différée durant de nombreuses années.

En tout cas, pour le moment, si nous n'allons pas à la hausse, nous n'irons certainement pas à la baisse : la récolte pendante ne présente pas un volume tel qu'on puisse avoir quelque inquiétude sur les troubles qu'elle pourra apporter dans le marché des vins fins. Nous pouvons espérer jouir ainsi d'une stabilité relative, de fait, dont tous peuvent provisoirement se contenter. Il importe, avant tout, que celui qui risque et qui peine, trouve finalement, un dédommagement honnête et assuré de son labeur, ce qui n'est pas toujours le cas pour le vigneron.

René Engel.

Chronique œnologique méridionale

Vendanges 1938. — Vinification des vins rouges.

Date des vendanges. — S'agit-il d'atteindre la meilleure qualité possible ? Alors pas d'hésitation, vendanger à maturité aussi parfaite que possible.

S'agit-il de rentrer le maximum de récolte, avec le minimum de risques ? La vendange peut être avancée de quelques jours à la condition toutefois que le grain ait atteint son complet grossissement.

De toute façon, la fixation du début des vendanges doit être laissée au choix du viticulteur. Son expérience aidant, les caractéristiques du marché des vins, les conditions climatériques du moment, l'état sanitaire de la récolte, l'inciteront à retarder ou avancer de quelques jours la vendange.

Faisons confiance encore au viticulteur pour reconnaître la maturité exacte du raisin. Il existe des tests traditionnels suffisamment sûrs. Indiquons-lui seulement, en complément, les ressources de la technique : la détermination de la richesse saccharine par dosage densimétrique ou chimique ou réfractométrique.

Celle-ci est appelée à rendre de très grands services. Mais comme pour toute nouveauté, on n'est jamais assez prudent. La méthode expérimentée l'an dernier le sera encore cette année. Ce n'est qu'ensuite que son mode d'emploi sera exactement précisé.

Tout le monde connaît la méthode densimétrique. Si la densité augmente la maturation se poursuit ; dès qu'elle se stabilise, toutes conditions climatériques égales, la maturité est atteinte.

Si le dosage chimique décèle une richesse saccharine constante, c'est que la maturité est atteinte.

C'est ici que l'acidité totale du moût permet de s'assurer si l'équilibre entre sucre et acidité est convenable. Dans le cas contraire, nous pourrons, dès l'encuvage, corriger à bon escient la vendange.

Emploi des produits œnologiques. — Nous entendons par produits œnologiques : l'anhydride sulfureux ou ses dérivés, les phosphates d'ammoniaque et l'acide tartrique.

Nous avons indiqué au début de ces conseils, l'intérêt du viticulteur à obtenir des vins à acidité volatile faible. Il faut qu'il sache que l'emploi de tel ou tel produit, dans telle ou telle condition, oriente la production de l'acidité volatile — voit vers son augmentation — soit vers sa diminution.

Par ailleurs nous avons suffisamment indiqué que qualité et faiblesse de l'acidité volatile étaient très souvent contradictoires. Seulement, en l'espèce, il ne s'agit plus, ni de sentiment, ni de dilettantisme.

Des tendances déplorables réservent les plus hauts cours aux vins à *volatilité* très faible. Quoi qu'on dise, quoi qu'on fasse le viticulteur voudra avoir un vin à *volatilité faible.*

Pour son obtention, nous avons déjà signalé l'importance essentielle de la propreté de la cave et de tout le matériel vinaire.

Anhydride sulfureux. — Il faut que la cave sente l'anhydride sulfureux. Cet antiseptique ou ses dérivés seront employés à la vendange avant tout départ de fermentation de façon à aseptiser le milieu, ou en n'y laissant subsister seulement que les levures les plus résistantes qui, par chance, sont à la fois les plus alcoogènes et celles qui donnent le minimum de produits secondaires, dont les acides gras secondaires. La dose variera suivant l'état de la vendange et le moment.

On peut employer indifféremment soit l'anhydride sulfureux gazeux, soit l'anhydride sulfureux dissous, dans du vin de préférence ; soit l'anhydride sulfureux du métabisulfite de potasse directement en cristaux ou en dissolution dans du vin. On sait que 1 gramme de soufre donne 2 grammes d'anhydride sulfureux. Si le métabisulfite de potasse et l'anhydride sulfureux sont employés en solution, connaître le titre exact de la solution en anhydride sulfureux libre. Employer alors un volume de solution sulfureuse renfermant les quantités d'anhydride précisées ci-dessus.

En supposant toutes les conditions de propreté et d'asepsie remplies, voici les proportions conseillées. Si la vendange est saine, ajouter 10 grammes d'anhydride sulfureux par hectolitre ce vendange. (Je fais observer que je double les doses indiquées l'an dernier, car, je le répète, il ne s'agit plus de qualité, il suffit d'obtenir des vins à *volatilité faible.*)

Les vins obtenus auront peut-être, mais au début seulement, une légère odeur de soufre. Les soutirages la feront disparaître. J'ajoute que s'il y a réduction de la dose d'acidité volatile il y a aussi diminution du rendement alcoolique, nous l'avons déjà signalé l'an dernier à la suite d'expériences personnelles. Mais ce sont là des considérations œnologiques alors que seule une considération commerciale doit régler aujourd'hui la production du vin.

Si la vendange est avariée (mildiou, cochylis, eudémis et grêle) doubler cette dose. Si la vendange est atteinte de pourriture grise, tripler cette dose. Augmenter encore cette dose si la vendange est limonée.

Phosphates d'ammoniaque. — Qu'on prenne garde, les phosphates d'ammoniaque accroissent généralement la dose d'acidité volatile. Il faut les proscrire rigoureusement si la vendange est saine et si la fermentation se déroule convenablement. Dans le cas contraire, ne pas dépasser la dose de 3 grammes par hectolitre de vendange.

Acide tartrique. — Si le raisin est trop mûr ou trop vert, si le cépage est riche en matière colorante, son emploi se recommande. Son addition doit être faite en deux fois, d'abord la moitié à la cuve avant toute fermentation, ensuite l'autre moitié au décuvage. Une analyse effectuée par un œnologue compétent précisera la nécessité et les modalités de cette addition. La dose totale ne devra pas dépasser 150 grammes par hecto de vendange.

Nous faisons remarquer que l'anhydride sulfureux a des actions dissolvantes et conservatrices si nettes que les vins ainsi traités ont une *acidité fixe élevée,* rendant les vins bien durs même après plusieurs mois de conservation. Cette acidité est constituée par un supplément d'acide tartrique naturel provenant des pellicules et des râfles et surtout par un supplément d'acide malique que l'anhydride sulfureux empêche d'évoluer vers ses fins naturelles, l'acide carbonique et l'acide lactique.

Cela se traduit en disant que l'anhydride sulfureux, véritable jouvence, conserve aux vins une trop longue jeunesse. Malgré cela il ne faut pas en déduire qu'un emploi excessif d'anhydride sulfureux évite l'utilisation d'acide tartrique.

Pratiques de la vinification. — Nous avons signalé dans la chronique précédente que pour l'obtention de cette *volatilité faible,* toute pratique qui ne laisse subsister dans le milieu que la levure se recommande tout particulièrement. C'est pour cela que les viticulteurs devront s'appliquer cette année à obtenir un très bon pied de cuve, ou à donner leur préférence soit au système de vinification basé sur l'emploi de levures sélectionnées particulièrement acclimatées à l'anhydride sulfureux, soit au système dit superquatre avec, dans l'un et l'autre cas, l'emploi d'une quantité convenable d'anhydride sulfureux.

Emploi d'un pied de cuve. — Faire un pied de cuve, c'est préparer du moût de bonne qualité en pleine fermentation contenant, par conséquent, une quantité innombrable de levures en plein bourgeonnement qui, par leur nombre et leur activité, prennent immédiatement possession du milieu en écartant par ce fait les germes étrangers qui ne sont pas développés. La vendange versée dans ce levain fermentera dans des conditions telles que la production d'acides gras volatils est réduite au minimum. Le pied de cuve est applicable dans tous les cas, quelle que soit l'importance de l'exploitation viticole.

Trois ou quatre jours avant le commencement des vendanges, cueillir les raisins les plus mûrs, les plus sains (ceci est capital) en quantité suffisante ; sans les tasser, les transporter à la cave, les fouler, les encuver dans des demi-muids défoncés ou une cuve spéciale (cuve à levain) et ajouter 10 grammes par hecto de vendange de métabisulfite de potasse (ou 5 grammes de SO^2) et 3 grammes de phosphate biammonique. Si la vendange est froide, réduire la dose de métabisulfite à 8 grammes et réchauffer cette vendange de manière à atteindre la température de 25° ; la fermentation se déclare ; trois jours après,

elle est en pleine activité. *On dispose ainsi d'un levain très actif de levures indigènes.*

Si les raisins ne paraissent pas suffisamment sains, après *bisulfitage* et *phosphatage*, ajouter des levures *sélectionnées*.

Avec 5 hectolitres de pied de cuve, on peut ensemencer 400 hectolitres de vendange. Ce nombre permettra suivant les cas de fixer la quantité de levain journellement nécessaire.

Le pied de cuve est introduit dans le récipient vinaire avant son remplissage. Dans ces conditions la vendange fraîche tombe dans un levain en pleine activité fermentaire.

Parallèlement dans la cuve à levain, remplacer immédiatement la fraction de pied de cuve enlevée par la vendange fraîche et saine.

Mais, au cours de la vendange, le pied de cuve peut être prélevé d'une cuve remplie de raisins en pleine fermentation. Dans ces conditions, on supprime, après le premier ou le second jour, la cuve à levain et, par conséquent, toutes les opérations afférentes à son entretien. Le travail du caviste est ainsi bien simplifié.

A cet effet, on peut aussi utiliser le vin de presse très riche en levures actives.

Sulfitage et levures sélectionnées. — Rien de particulier à signaler. Nous recommandons seulement d'utiliser les variétés de levures acclimatées à l'anhydride sulfureux et les plus alcoogènes. Peu importe qu'elles soient du Beaujolais de la Champagne ou d'autres lieux. Il suffit qu'elles se caractérisent par une production négligeable de produits secondaires.

Fermentation superquatre. — Ici encore rien de particulier à signaler. Indiquons seulement que, sur les autres systèmes, celui-ci a l'avantage de modérer sensiblement la température de fermentation.

Surveillance des fermentations. — Surveiller les foudres ou cuves de fermentation en prenant régulièrement la température et le degré mustimétrique. A ce sujet employer des fiches ou tableaux indicateurs accrochés à chaque récipient sur lesquels s'inscrivent régulièrement température et degré mustimétrique. La température ne devrait jamais dépasser 30°. Dès que cette limite est dépassée, réfrigérer, si l'on dispose d'un système réfrigérant, sinon faire un remontage, ou mieux encore couper, si c'est possible, le moût en fermentation avec une quantité suffisante de vendange froide.

Si la fermentation s'arrête accidentellement, peuvent intervenir ou la richesse saccharine du moût ou des variations très sensibles de température atteignant un minimum inférieur à 20° ou un maximum supérieur à 35°.

Si le moût est très riche, faire un remontage en aérant légèrement et ajouter 3 grammes de phosphate biammonique ou, mieux encore, couper le moût avec du vin nouveau de degré nettement inférieur. Si la température est incriminée, le tableau indicateur dira s'il s'agit du refroidissement de la vendange ou d'une température de fermentation trop élevée. Dans le premier cas, couper ce moût avec un vin en pleine fermentation ; si on n'en a plus, réchauffer une partie de la vendange, ajouter 3 grammes de phosphate biammonique, aérer, la fermentation reprend. Dans le deuxième cas (haute température) faire un

remontage, ajouter 3 grammes de phosphate biammonique, puis du moût en pleine fermentation ou le dépôt des premières lies, très riches en levure.

Les fermentations de 1937, caractérisées par des températures et des richesses saccharines élevées, nous ont montré que les meilleurs résultats étaient obtenus lorsque le foudre ou la cuve étaient mis en perce et tout le moût déplacé dans une cuve vide. Le marc restant était alors, soit recouvert de vin déjà fermenté, soit à défaut saupoudré de métabisulfite de potasse en attendant de recueillir le surlendemain tout le moût qui lui avait été enlevé. Cette technique est simple, nous la conseillons pour tous les cas similaires.

Remontage. — Il ne faut pas abuser des remontages. Dans les cas ordinaires un remontage à l'abri de l'air avant le départ de la fermentation suffit. Je le recommande tout particulièrement pour bien homogénéiser la vendange et les produits ajoutés et quel que soit le mode de vinification adopté. Mais dans le cas de fermentation languissante, pratiquer un remontage avec très légère aération.

Proscrire tous les remontages quotidiens. Ils provoquent une diminution sensible du degré alcoolique, non pas tant par évaporation, mais surtout par des phénomènes d'aérobiose contraires à la fermentation alcoolique. Toutefois cette année, par suite de l'emploi d'anhydride sulfureux en quantité excessive, nous conseillons un remontage supplémentaire vers le milieu de la fermentation.

Décuvage. — Décuver dès que le pèse-moût marque 1.000 à 1.005. La durée du cuvage n'excédera pas huit jours, disions-nous encore l'an dernier. Nous recommandons quatre jours cette année et cela pour éviter un accroissement de la *volatilité* et pour réduire un peu la dureté du vin. Si après ce temps la fermentation n'était pas assez avancée, décuver tout de même.

Soutirages. — En temps opportun nous donnerons tous les renseignements utiles. J'indique seulement que le premier soutirage doit être effectué quinze jours après le décuvage et naturellement à l'air.

Vinification des raisins altérés. — L'année s'écoule sans invasion grave d'oïdium et de mildiou. L'eudémis ne s'annonce pas dangereuse, mais il faut toujours prévoir le pire dans ce cas. Voici comment vinifier les raisins qui seraient avariés par les insectes ampélophages :

— Éliminer autant que possible les raisins les plus malades, les plus secs qui apportent très peu de jus, un moût de composition plus défectueuse et une plus grande abondance de ferments de maladie. Si ce tri est impossible, égrapper les raisins altérés.

— Corriger la vendange, par addition d'une quantité modérée de tanin et d'une quantité ordinaire d'acide tartrique. Elle peut être en outre avantageusement améliorée par une addition légale de moût concentré.

— Employer, pour la vinification, le système du pied de cuve avec bisulfitage préalable de la vendange à raison de 10 grammes de SO^2 par hecto.

— Cuvage aussi court que possible.

— Soutirages fréquents.

Si les raisins étaient trop altérés, vinifier en blanc ou en rosé.

Mais nous ne sommes pas à l'abri de pluies orageuses au moment des

vendanges. Si malheureusement une partie des vendanges était limonée, toutes indications utiles seront données opportunément par la voie de la presse.

Vinification nouvelle. — Je n'ai pas encore dit un mot de la nouvelle méthode de vinification par macération carbonique. On peut le trouver surprenant. Je dirai seulement ceci : des essais réalisés à l'étranger ont montré que cette technique était une des meilleures pour accroître la qualité des vins, qu'elle seule avait réalisé la disparition complète de tout goût foxé dans la vinification de certains hybrides. Seulement elle donne une acidité volatile un peu plus élevée que par les autres techniques ; c'est pour cela que je n'en dis rien cette année où faible *volatilité* passe avant qualité.

Mais tous renseignements utiles seront donnés à ceux qui continuent à avoir foi en la qualité des vins et qui désirent envers et contre tout et tous, voir nos vins méridionaux s'imposer par leur qualité comme ils s'imposèrent autrefois.

Michel FLANZY.

L'industrie des vins mousseux et le Décret-Loi du 14 juin 1938

Notre collaborateur et ami R. Villepigne, président d'honneur de la Fédération des caves coopératives vinicoles de la Gironde et du Sud-Ouest, a récemment montré dans un rapport la situation faite par le décret-loi du 14 juin 1938 signé par M. le Ministre de l'Agriculture, sur les vins mousseux autres que le Champagne, aux procédés licites de préparation des vins mousseux, autres que la méthode champenoise de refermentation en bouteilles.

Nous retiendrons de son plaidoyer les principaux arguments :

« L'article 3 du décret stipule que dorénavant les vins mousseux fabriqués en cuve close ou par des méthodes autres que la méthode champenoise ne pourront employer que des vins dénués de toute appellation d'origine.

« Or, un arrêt de la Cour d'Orléans du 17 mai 1933 avait décidé :

« La loi du 6 mai 1919, modifiée par la loi du 22 juillet 1927 sur les appella-
« tions d'origine, fait une distinction très nette entre les Champagnes d'une
« part, pour lesquels sont exigés à la fois la manipulation dans les limites de la
« Champagne viticole et l'emploi de la méthode champenoise, et les autres
« mousseux d'autre part, pour lesquels n'existe aucune prescription spéciale,
« ni quant au lieu de manipulation, ni quant au procédé de prise de mousse
« (méthode champenoise ou méthode en cuve close). Par suite, même un vin
« ayant droit à l'appellation d'origine (dans l'espèce, le vin de Vouvray) peut
« être rendu mousseux en dehors de la région délimitée de Vouvray et par toute
« autre méthode que la méthode champenoise, sans perdre pour cela son droit
« à l'appellation d'origine. »

« Ce sont les régions de Vouvray et Saumur qui, par les décrets pris pour définir leurs appellations contrôlées, avaient demandé quelques mois auparavant que les Vouvray et Saumur soient faits dorénavant sur pointes, en bouteilles, par la méthode champenoise.

« Nous n'avons pas à critiquer ici la politique économique de ces régions, entièrement libres d'augmenter le prix de revient de leurs vins à une époque où il faudrait plutôt l'abaisser quand ce ne serait qu'au point de vue de la propagande générale à faire sur nos produits. Qu'en raison de l'insistance d'un ou deux de leurs représentants, ils aient obtenu une réglementation qui équivaut à nos yeux à un suicide, c'est libre à eux ! Mais que le Ministre généralise cette innovation en l'étendant sans aucune consultation préalable à toutes les appellations d'origine, la chose est inadmissible et, de plus, illégale d'un second chef : celui qui découle de l'observation de la loi Chouffet qui stipulait que les régions devaient être réglementées suivant les desiderata des Associations agricoles les plus représentatives.

« Nous ne connaissons aucune région autre que Vouvray et Saumur, qui ait été consultée sur la manière dont les vins mousseux de chez eux devraient être traités dorénavant, en admettant qu'il faille réglementer à nouveau.

« Le décret va absolument à l'encontre du progrès technique. La méthode dite « en cuve close » est tout à fait la même que la champagnisation sur pointes sauf qu'au lieu de récipients de 75 centilitres pour la fermentation des vins blancs, elle en emploie de plusieurs hectos, avec exactement les mêmes processus.

« Mais, il y a plus : depuis quelque temps, l'habitude s'est prise de transporter les vins mousseux, ainsi produits, dans lesdites cuves closes, c'est-à-dire de supprimer, pour la grande partie du parcours, l'encombrement inutile des verres, caisses, paillons, etc..., et, de ce fait, de réduire le prix de revient des mousseux offerts à la clientèle.

« On comprend bien qu'il n'y a eu aucune concurrence possible faite aux vins de Champagne, dont nous admettons que la tradition s'empare pour les confiner dans un ensemble technique immuable, mais la réglementation actuelle qui imposait sur les étiquettes de mousseux d'imprimer qu'ils étaient faits en cuve close suffisait à avertir le public de l'origine de la matière première qui lui était offerte.

« Or, ce que le décret-loi du 14 juin 1938 supprime d'un trait de plume, c'est-à-dire le mousseux relativement bon marché, des pays étrangers sont tout prêts à s'en emparer pour faire sur place avec des vins qui ne seront pas toujours les nôtres ce que nous pourrions très bien faire nous-mêmes.

« Nous connaissons déjà :

« 1° Dans le port libre de New-York,

« 2° Au Cap de Bonne-Espérance,

« 3° Au Japon,

« 4° A Buenos-Ayres,

des installations de réfrigération et prise de mousse en cuve close faites par des Maisons françaises qui vont traiter pour là-bas Dieu sait quels vins...

« Nous connaissons d'autre part, des vins blancs français, d'une qualité irréprochable (j'ai nommé les vins blancs de Gironde), qui s'apprêtaient à prendre les marchés abandonnés spontanément par Vouvray et Saumur, et à tenir une place dans la vente de nos vins nationaux qui ont augmenté nos débouchés, notamment à l'exportation et aux colonies.

« Une commande de 1.000 hectolitres de Bordeaux mousseux pour Saïgon,

transportés en cuve close, ce qui le fait revenir là-bas à moitié prix de ce que coûte actuellement une bouteille de mousseux simple, allait être passées.

« Qu'on ne me dise pas qu'une pareille commande sera remplacée par les mêmes vins fabriqués sur pointes, ce serait absolument faux en raison du fret d'une pareille masse de verre et de caisses absolument inutiles à Saïgon.

« L'appareillage de vinification en cuve close est le même qui sert pour la stabilisation de nos vins blancs, qui permet un perfectionnement demandé par toute la clientèle, réclamé par le commerce, et qui ne peut être remplacé que par le « collage bleu » si discuté et, à notre sens, si justement prohibé en raison des dangers réels qu'il fait courir à la santé publique.

« L'Industrie du froid reçoit, par ailleurs, assez d'encouragements, tellement mérités, pour que le geste qui la supprime en viticulture soit retenu comme malheureux.

« On peut — sans rien briser — tout corriger en ajoutant trois mots oubliés après la suppression de la champanisation en cuve close, à savoir :

« Pour toute appellation d'origine *qui le demandera.* »

« La décision de Vouvray et de Saumur serait ainsi respectée, les possibilités infinies d'exportation de nos autres vins blancs, par exemple ceux de la Gironde, seaient réservées et la voie du progrès ne serait pas fermée aux méthodes instaurées par notre merveilleuse industrie nationale du froid.

« Pour les raisons indiquées ci-desssus, nous pensons que les caves coopératives qui sont, comme toujours, à l'avant-garde du progrès, doivent faire bloc ainsi que tous les propriétaires soucieux d'étendre le rayon de la vente de nos vins, afin d'obtenir le prompt amendement du décret-loi par le Ministre lui-même ou une réforme législative à la rentrée des Chambres. »

Robert VILLEPIGUE,
Ingénieur agronome.

Libération prochaine d'une première tranche de la récolte 1938

Le Directeur général des Contributions Indirectes adresse à MM. les Directeurs départementaux la lettre suivante :

Un décret qui paraîtra prochainement au *J. O.* autorisera la sortie des chais des viticulteurs d'une première tranche de la récolte de 1938. Les quantités de vins nouveaux susceptibles d'être livrées sur le marché de bouche seront fixées provisoirement, avec minimum de 100 hectolitres par exploitation, à 15 p. 100 de la production accusée par les déclarations partielles ou totales de récolte, abstraction faite du stock restant des années précédentes. A la suite de la réforme réalisée par l'art. 6 du décret-loi du 31 mai dernier, les décomptes d'échelonnement porteront sur le total de la récolte et non plus, comme jusqu'à aintenant, sur la partie de cette récolte laissée libre de blocage.

Exemple. — Un viticulteur souscrit une déclaration partielle de récolte énonçant 200 hectolitres de vin.

L'intéressé peut expédier immédiatement 100 hectolitres minimum prévu.

Par la suite, ce récoltant remet à la mairie une déclaration totale de récolte établie pour 1.800 hectos de vin.

Son crédit d'échelonnement doit alors être porté à 270 hectolitres :

$$\frac{(15 \times 1.800)}{100}$$

Une nouvelle tranche de la récolte de 1938 sera libérée quand sur les places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930 (Perpignan Narbonne, Montpellier, Béziers et Nîmes), le cours des vins de consommation courante du type 9° aura atteint 15 fr. 50 le degré hectolitre pendant deux marchés consécutifs. A cette occasion, MM. les Directeurs recevront de nouvelles instructions.

***

Au cours des vendanges, des viticulteurs pourront solliciter l'autorisation de faire distiller une partie de leur récolte, en prévision de la distillation obligatoire de la prochaine campagne.

Leurs requêtes devront être accueillies et les intéressés seront autorisés à livrer, par anticipation, l'alcool produit ; la tolérance sera, toutefois, limitée aux alcools fabriqués après le 1er août 1938, sur les lieux de l'exploitation ou dans les brûleries coopératives ou syndicales. Il sera même possible d'admettre les livraisons effectuées par les distillateurs professionnels, sous réserve qu'elles soient faites pour le compte des producteurs des vins mis en œuvre, c'est-à-dire dans la limite des envois individuels de matières premières en distillerie.

J. Appert.

Répartition de la production viticole 1937, en France, suivant la vendange des propriétés, classées par ordre d'importance.

Propriété produisant de	*Production totale pour cette catégorie*
0 à 100 hl.	26.900.000 hl.
100 à 200 —	9.200 000 —
200 à 300 —	4.600 000 —
300 à 400 —	3.350.000 —
400 à 1.000 —	7.000.000 —
1.000 à 3.000 —	8.600.000 —
5.000 à 10.000 —	3.100.000 —
10.000 à 20.000 —	2.000.000 —
20.000 à 50.000 —	10.500.000 —
au-dessus	400.000 —
Total	75.650.000 hl.

Fédération française des Stations uvales

La Fédération française des stations uvales s'est réunie en Assemblée générale, le 18 juillet dernier, à la Chambre des Députés, sous la présidence de M. Barthe, président de la Commission des boissons de la Chambre, assisté de M. Delcos, député, vice-président général, entourés de MM. Silvestre, Baron députés et des fonctionnaires et hautes personnalités du Ministère des Finances, de l'Agriculture, du Commerce, des Douanes, des Présidents des Chambres d'Agriculture et de Commerce, des Représentants de la production des raisins, des jus de raisin et des jus de fruits, etc...

Le rapport moral, présenté par M. Gérard d'Eaubonne, secrétaire général de la Fédération et rappelant toute l'activité de cette dernière (Congrès national du raisin, création de stands et stations uvales, voyage de propagande, décrets-lois sur les jus de fruits et les stations uvales), a été adopté.

Le statut des jus de fruits et de légumes a été étudié et l'accord a été fait sur la nécessité de réaliser un statut unique de répression des fraudes et de fiscalité, bénéficiant des mêmes avantages et des mêmes contrôles que ceux accordés actuellement aux jus de raisin, en précisant toutefois, que la circulation sera libre dès la perception des droits.

L'Assemblée a ensuite émis le vœu que les stations uvales assimilées aux stations thermales puissent bénéficier des mêmes avantages. Elle a enregistré avec satisfaction la prochaine reconnaissance officielle des stations uvales de Carcassonne et d'Avignon. Elle a adopté le projet des manifestations de propagande pour les mois à venir : à Paris, une quinzaine de la vigne et du raisin du 25 septembre au 8 octobre, en décembre, une grande manifestation de propagande ; en Corse et sur la Côte d'Azur, des voyages et des fêtes à la gloire du raisin en septembre.

Les perspectives de la production du raisin de table pour la saison prochaine permettent d'escompter une récolte qui doit assurer les besoins de la consommation.

Divers vœux concernant la répression du fardage, les transports de raisins de table et des jus de raisin ont été adoptés.

Une quinzaine de la vigne et du raisin à Paris

La Fédération Française des Stations Uvales poursuit depuis bientôt dix ans son activité en vue de développer la consommation du raisin, du jus de raisin et des jus de fruits. Elle organise du 25 septembre au 8 octobre prochain une grande quinzaine de la Vigne et du Raisin.

A cette occasion, tous les commerçants de Paris qui vendent : raisins, jus de raisin, jus de fruits, conserves de raisin, pressoirs, ou produits de la vigne, sont conviés à faire un vaste effort, en vue de vendre pendant cette quinzaine le raisin dans les meilleures conditions de présentation, de fraîcheur et de prix.

Chacun, selon ses moyens et ses capacités, ornera son étalage, ses vitrines ou son magasin afin d'attirer l'attention, et pourra, s'il le désire, participer au grand Concours d'étalage qui sera organisé à cet effet.

Des affiches seront remises à l'avance à tous ceux qui en feront la demande, ainsi que des objets de propagande : bouteilles factices, pancartes, tracts, etc.

Des médailles et des diplômes seront décernés à ceux qui auront fait un effort.

M. le Ministre de l'Agriculture et M. le Ministre du Commerce ont bien voulu accorder leur patronage à ces manifestations ; c'est assez dire l'intérêt que les Pouvoirs Publics portent à cette œuvre de rapprochement et de collaboration du commerce et de l'agriculture.

Inscrivez-vous dès maintenant, soit à votre Syndicat, soit à la Fédération Française des Stations Uvales, 22, rue de la Chaussée-d'Antin, à Paris (Provence 70-22).

Association Nationale d'Expansion économique. — Assemblée générale

L'Assemblée générale de l'Association nationale d'Expansion économique s'est tenue, le 1er juin 1938, 6, rue de Messine.

Elle a procédé à la réélection de 28 administrateurs sortants et a élu 3 nouveaux administrateurs appartenant aux branches de l'alimentation, de la métallurgie et des produits pharmaceutiques.

Les deux secrétaires généraux, MM. N. Lepic et Paul Turot, ont présenté respectivement leur rapport, l'un sur « l'Économie française et les facteurs mondiaux », l'autre sur « les échanges extérieurs et l'activité de l'Association nationale d'Expansion économique au cours de l'année 1937 ». Ces rapports, très documentés, ont vivement intéressé les nombreux représentants des syndicats d'exportateurs, des Chambres de commerce, et les chefs d'entreprises qui assistaient à l'Assemblée.

M. Étienne Fougère, président, fait chaque année un exposé sur une des grandes questions économiques qui sont d'actualité. Son exposé de 1938 a porté sur « Le pouvoir de concurrence de la France ». Il a examiné le problème de ce pouvoir de concurrence sous son double aspect :

a) Concurrence faite, sur notre propre marché, par les marchandises étrangères, à nos produits nationaux ;

b) Concurrence à soutenir, sur les archés extérieurs, par rapport aux produits étrangers.

Il a montré que nous étions, hélas ! sur les deux points, dans une infériorité que, pour diverses raisons, il espère passagère.

Examinant les moyens qui peuvent être employés pour retrouver un pouvoir de concurrence favorable, tant sur le marché intérieur que sur les marchés extérieurs, il s'arrête aux grandes lignes ci-après : faire de bonnes finances favoriser l'épargne au lieu de la détrurre ; tenir notre outillage économique à la hauteur du progrès ; mettre à exécution le programme établi par la Conférence impériale pour la France d'outre-mer ; obtenir de notre production le meilleur rendement en qualité et en quantité ; baser notre politique extérieure sur une politique de larges échanges.

Après avoir commenté chacun de ces moyens, il a conclu par un acte de

foi et d'optimisme, déclarant que la France n'a pas cessé d'être un admirable pays et que les Français demeurent, malgré quelques apparences contraires, capables de magnifiques redressements.

Il estime qu'après des remous violents qui, deux années durant, ont divisé la France qui travaille, le calme est en voie de retour et que, bientôt, les Français retrouveront, dans une paix intérieure affermie, la force qui naîtra de leur union pleinement reconquise et de leur confiance totale dans l'avenir du pays.

BIBLIOGRAPHIE

Pour la cure uvale

Voulez-vous connaître comment et où se produisent les raisins de table? Voulez-vous savoir comment on réalise une Station ou un Stand Uval ? Voulez-vous apprendre à pratiquer la cure de raisin ? Voulez-vous être en mesure de prescrire la cure uvale ? Voulez-vous, enfin, être exactement renseigné sur les jus de raisin et de fruits ?

Ecrivez à la Fédération Française des Stations Uvales, 22, rue de la Chaussée-d'Antin, à Paris, qui contre la somme de dix francs en chèque, mandat ou timbres-poste, vous fera parvenir le volume contenant les rapports et communications présentés au Congrès National du Raisin et du Jus de Raisin.

Dans ce volume de 270 pages, vous trouverez les documents médicaux, techniques et scientifiques susceptibles de satisfaire à toutes les questions que vous pourriez poser sur le raisin, le jus de raisin et la cure uvale. Les personnalités les plus expertes, les professeurs et les médecins les plus qualifiés, les producteurs les plus documentés ont contribué à la mise au point de ce travail absolument unique, dont vous pouvez utilement bénéficier.

La lutte contre l'eudémis. — La Confédération générale des vignerons algériens vient d'éditer une plaquette d'un grand intérêt sur la lutte contre l'eudémis de la vigne.

Rédigée par les éminents inspecteurs de la défense des cultures, MM. Delassus et Laffond, cette brochure doit figurer dans la bibliothèque de tous les viticulteurs.

Après avoir brièvement rappelé l'évolution du papillon, les auteurs exposent leur opinion sur les divers moyens de lutte mis à la disposition des viticulteurs : arséniates, effeuillage, nicotine, fluosilicates, poudres de roténone.

Une partie importante est réservée à la nécessité de créer dans chaque centre des stations d'avertissement et aux moyens de les constituer.

Enfin les auteurs dégagent une conclusion tenant compte « à la fois de la nécessité d'obtenir une mortalité suffisante du parasite, une réduction des dépenses et un produit final, le vin, qui ne contienne aucun corps étranger nuisible au consommateur. »

(En vente chez les auteurs et à la Confédération des Vignerons, 12, boulevard Baudin, Alger, 5 francs).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr.; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX.— Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 17.000 à 20.000 fr. ; 2es crus, de 7.000 à 9.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 16.000 fr. ; 2es crus, de 5.000 à 6.500 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus. 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.100 à 2.300 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 4.500 à 5.800 fr. ; Graves, 3.300 à 4.200 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 4.300 à 4.900 fr. ; Graves, 3.600 à 4.500 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 800 à 900 fr. ; Mâconnais, 600 à 650 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 750 à 800 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 800 à 950 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 400 à 475 fr. Vins blancs de Blois, 400 à 475 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges. » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1937 : Muscadet. 1.000 à 1.100 fr.; Gros plants, 400 à 500 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*15 Août 1938*). — *Cote officielle* Vins rouges, 8°5 à 11°, 165 à 175 fr. » 11° et au-dessus, 175 à 180 fr. ; Costières, 11° et au-dessus, 175 fr. » à 180 fr. » ; Vin de Café, 175 fr. à 200 fr.

Montpellier (*16 Août*). — Rouges, 9°5 à 11° : 168 fr. à 173 fr. l'hecto.

Béziers (*29 Juillet*). — Rouges, 9° à 11°5, 18 fr. 25 à 15 fr. 00 ; Rosés, 10° à 11°5, 16 fr. 75 à 16 fr. ; Blancs, 10° à 11°5, 17 fr. » à 16 fr. ».

Minervois (*14 Août*). — Marché d'Olonzac, de 9° à 12°, de 15 fr. » à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*13 Août*). — Vins rouges, de 9° à 12°, » fr. » à » fr.

Carcassonne (*13 Août*). — Vins rouges de 9° à 10°, de 18 fr. à 16 fr. 75 ; de 10°5 à 12°, 16 fr. à 15 fr.

Narbonne (*11 Août*). —Vins rouges, 8° à 12°, 18 fr. 50 à 15 fr. ».

Sète (*11 Août*). — Rouges, 18 fr. à 15 fr. 25 ; Rosés, 17 fr. 25 à 16 fr. » Blancs, 18 fr. 25 à 16 fr. ».

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 195 fr. » le quintal, orges, 150 fr. à 163 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr.; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 144 fr. » à 148 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 139 fr. » à 142 fr. ». — Sons, 98 à 114 fr. — Recoupettes, 96 à 99 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles du Midi, 180 à 220 fr. ; de St-Malo, 190 à 210 fr., de Paris, 170 à 250 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 195 à 230 fr. paille d'avoine, de 200 à 240 fr. ; paille de seigle, 190 à 230 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 320 à 400 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 700 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin du Midi, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 130 à 134 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 104 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 298 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 22 fr. 50. — Veau, 8 fr. 50 à 16 fr. 50 — Mouton, 6 fr. à 33 fr. 50 — Demi-Porc, 13 fr. 50 à 14 fr. 80 — Longe, 16 fr. » à 20 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 75 à 85 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 121 fr. à 126 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 118 fr. 50 à 122 fr. 50. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 125 fr. 50 à 128 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Soude Solvay** 98/100 % légèrement bleutée spéciale pour viticulture, les 100 kilogr., 62 fr. 15, Varangéville (sacs papier de 50 kilogr. perdus). — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 58 fr. 95 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. Oranges, 900 à 1.100 fr. — Poires de choix, 600 à 1100 fr., communes, 150 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1 100 fr. — Pommes communes, 250 à 450 fr. — Bananes, 375 à 500 fr. — Abricots, 400 à 500 fr. — Cassis, 700 à 900 fr. — Groseilles, 300 à 380 fr. ; Pêches, 350 à 900 ; Prunes, 300 à 450 fr. — Framboises, 500 à 900 fr. ; Figues, 250 à 500 fr. ; Raisin d'Algérie, 150 à 300 fr. ; du midi, blanc, 250 à 400 fr. ; noir 250 à 350 fr.

Choux verts, 30 à 80 fr. — Artichauts, 26 à 40 fr. — Choux-fleurs, 175 à 450 fr. — Oseille, 120 à 180 fr. — Epinards, 60 à 120 fr. — Tomates, 200 à 220 fr. — Oignons, 150 à 200 fr. — Poireaux, 230 à 400 fr. les 100 bottes. — Laitues, 60 à 100 fr. — Haricots verts, 230 à 400 fr. — Carottes nouvelles, 150 à 350 fr. — Fèves, 140 à 200 fr. — Navets, 80 à 220 fr. — Pois verts, 70 à 200 fr. — Courgettes, 50 à 70 fr. — Aubergines, 15 à 35 fr. — Melons de Nantes, 10 à 40 fr.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis Alençon (Orne)

Etaldyne PROGIL
Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A. 10, Quai de Serin LYON

Partez-vous en vacances ?

N'OUBLIEZ PAS

- que les veilles et avant-veilles de fêtes ou de fin de mois **Sont jours d'affluence dans les trains**
- Aussi... pour voyager plus à votre aise **Tachez** — surtout avec des enfants — **de ne pas partir ces jours-là.**
- Si vous voyagez en groupe ou avec un billet populaire de congé annuel, **Renseignez-vous** à la gare de départ **sur les trains interdits aux porteurs de ces billets**

De toutes façons

Louez vos places à l'avance

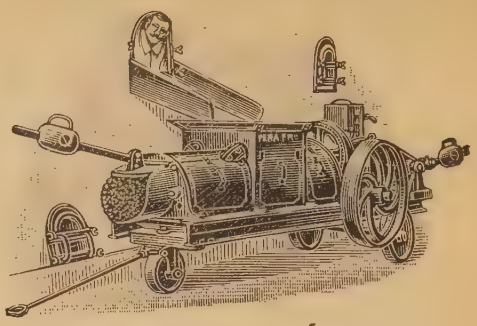
Pour bien vinifier, employez les
LEVURES SELECTIONNÉES
des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)
Notice explicative gratuite. (Dépositaires sont demandés)

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

PERA FRERES

FLORENSAC (Hérault)

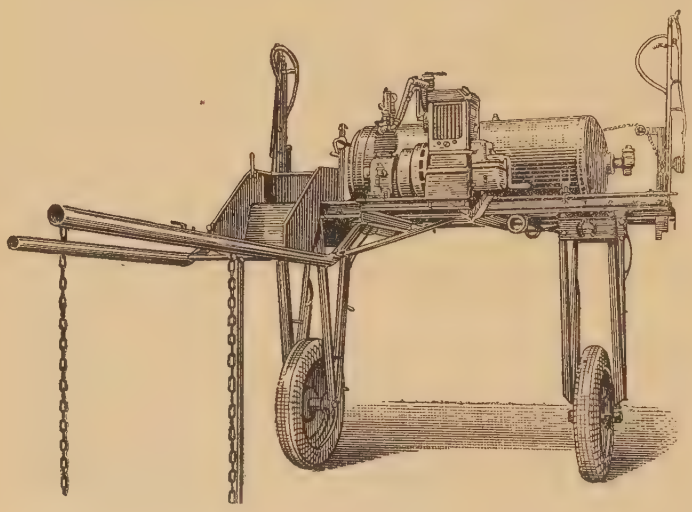
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges*** *ou vos* ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio=Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio=Levures de GRANDS CRUS

de l'Institut **La Claire**

ensemble

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION

simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations par milliers !!!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc.

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX
CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT
SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B.
La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL pour ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX ● CRISTAUX CALIBRÉS ● POUDRE

MARQUE **" La Grappe "** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos ● Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etabl. Louis DESCAMPS)

JOUY-EN-JOSAS

(Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL pour LE MIDI : R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Détruisez les courtilières
avec le fluosilicate
de baryum

Détruisez les
cochylis, eudémis, etc...
avec les poudrages
au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (Xe)

SOCIÉTÉ CONTINENTALE DES RAFFINERIES DE SOUFRE

50, rue Breteuil, MARSEILLE

Adresse Télégraphique : URSFRA **Téléphone DRAGON 89-10, 89-11**

R. C. Marseille n° 30.275

SOUFRES SUBLIMÉS PURS

(Garantis conformes aux exigences de la Loi)

SOUFRES TRITURÉS, VENTILÉS et CUPRIQUES

LES PLUS LÉGERS, LES PLUS ÉCONOMIQUES
FABRICATION LA PLUS PERFECTIONNÉE

Usines à MARSEILLE, SÈTE et LA NOUVELLE

Marques : ESMIEU, "CROIX de MALTE", PHÉNIX et FABRE-FOURCADE

PERENOX — Oxyde de cuivre, 50% de cuivre métal, suspension fine immédiate, stable.

TUBAVIGNE — Poudre à haute teneur contre Pyrale, Cochylis, Eudémis.

EXTRAIT DE DERRIS — En pulvérisations contre Cochylis et Eudémis.

AGRAL 3VE — Mouillant parfait, triple l'efficacité des bouillies économise le cuivre.

NICTAGRAL — Insecticide à la Nicotine, particulièrement adhésif.

Etablissements S. H. MORDEN & Cie, Sté an.
" Protection des Cultures "
14, rue de la Pépinière — PARIS VIIIe

VENDANGES 1938

Les meilleurs vins sont obtenus par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du SULFIPHOSPHATE TELLE et des LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN

LE SULFI-PHOSPHATE TELLE

Renfermant par litre 200 gr. d'anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique pur assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des Levures multipliées

Le Sulfiphosphate Telle a été reconnu, par le Service de la Répression des Fraudes, *conforme à la Loi du 1er Août 1905* (26 décembre 1923)

LES LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"

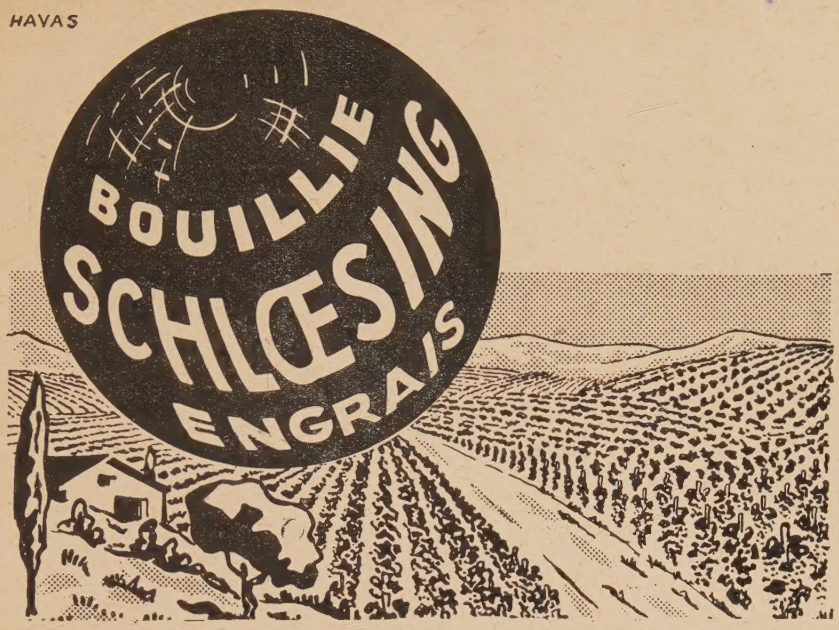
FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités ou sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constitués par des ferments de choix, très actifs, cultivés dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement sans préparation de levain.

Demandez la Notice Vendanges, envoyée franco sur demande, à

F. TELLE, *Licencié ès Sciences,* Sucr de J. WEINMANN
INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE à EPERNAY (Marne)

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vigne et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON